

江苏省海门中等专业学校

2020 级中餐烹饪专业实施性人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪(130700)

专门化方向：中餐烹调、中餐面点

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、基本学制

3 年（2.5+0.5）年

共 192 学分

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，能从事餐饮企业中餐烹调、中餐面点工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

五、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师	中式烹调师（四级）	高职： 烹饪工艺与 营养	本科： 烹饪与营养 教育、食品科 学与工程
中餐面点	中式面点师	中式面点师（四级）		

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书，有条件的可兼得。还可通过努力获得西式烹调师、西式面点师、茶艺师等职业资格证书。

六、综合素质及职业能力

（一）综合素质

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。
2. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
3. 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。
4. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。
5. 具有良好的书面表达和口头表达能力。
6. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
7. 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
8. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。

9. 能够严格遵守安全操作规范。
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

（二）职业能力（职业能力分析见附录）

1. 行业通用能力：

- （1）具有运用食品安全知识执行规范操作的能力。
- （2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。
- （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- （4）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- （5）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- （6）具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力。
- （7）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- （8）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。
- （9）具有适应岗位变化的能力。
- （10）具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- （11）具有创新和创业的基础能力。

2. 职业特定能力：

（1）中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力；初步了解制作简单西餐菜肴的能力。

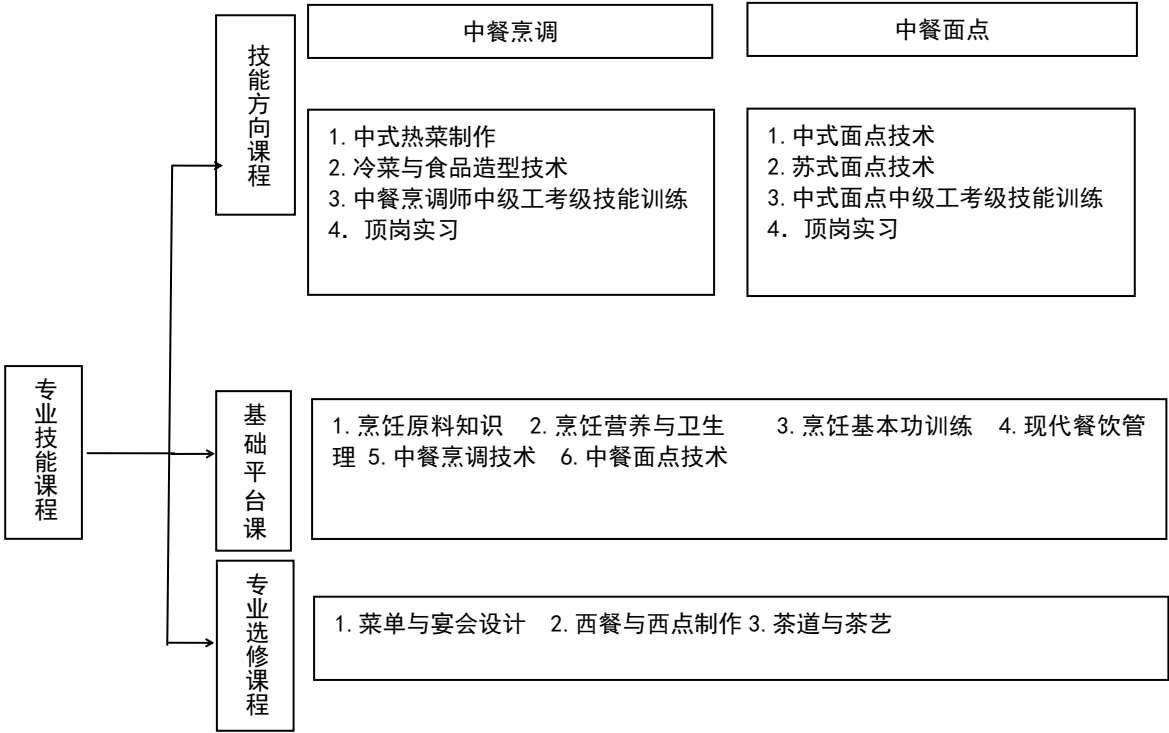
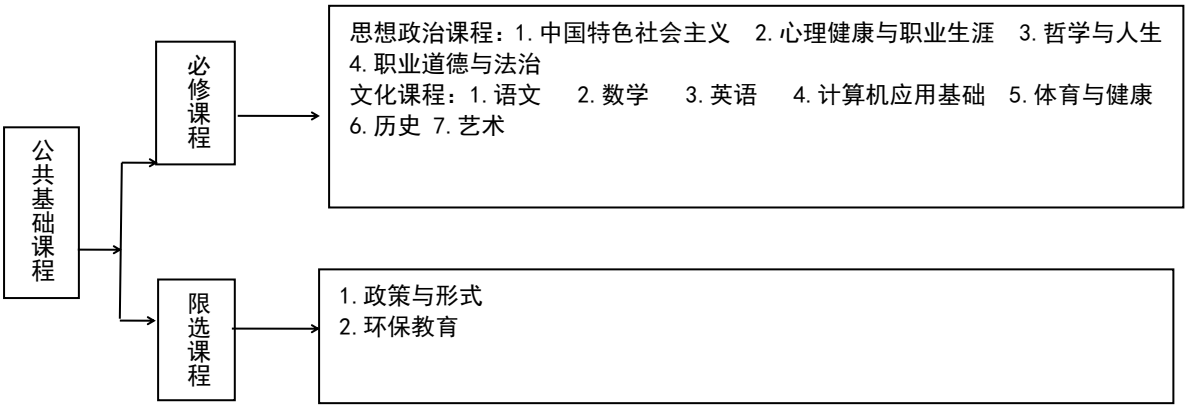
（2）中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力；初步了解制作简单西点品种的能力。

3. 跨行业职业能力：

- （1）具有制作宴会菜单的能力。
- （2）具有与顾客的交流能力，了解顾客的需求，将顾客的要求和想法灵活运用到宴会菜单中。
- （3）具有策划、设想、构思的基础能力。
- （4）具有茶的历史文化，具有泡茶、品茗的能力。
- （5）具有泡茶的各项手法，了解器具的特点。
- （6）具有制作西餐的能力。
- （7）具有制作西点的能力。

七、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



（二）教学时间分配

学期	学期周数	教学周数		考试周数	军训	机动周数
		周数	其中：综合的实践教学及教育活动周数			
/	/	/	1(军训)	/	1	/
一	20	18	1（专业认识与入学教育）	1	/	1
二	20	18	1（社会实践）	1	/	1
			1（跟岗实习）			
三	20	18	1（跟岗实习）	1	/	1
四	20	18	1(中式烹调师工种考级训练)	1	/	1
			1（跟岗实习）			
五	20	18	1(毕业教育)	1	/	1
			5（跟岗实习）			
六	20	18	18(顶岗实习)	/	/	/
总计	120	108	31	5	1	5

八、教学进程安排

教学进程安排表格式

课程类别	课程			学时	学分	第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期	
						17周	1周	16周	2周	17周	1周	16周	2周	12周	6周	18周	
公共基础课	思想政治课	必修	中国特色社会主义	34	2	2											
			心理健康与职业生涯	32	2			2									
			哲学与人生	34	2					2							
			职业道德与法治	32	2							2					
		限选	政策与形势	24	2								2				
			环保教育														
	文化基础课	必修	语文	312	20	4		4		4		4		4			
			数学	312	20	4		4		4		4		4			
			英语	156	10	2		2		2		2		2			
			计算机应用基础	68	4	4											
			体育与健康	156	10	2		2		2		2		2			
			历史	66	4	1		1		1		1					
			艺术	66	4	1		1		1		1					
	公共基础课合计			1302	82	20		16		16		16		14			
专业技能	基础平台	烹饪原料知识		66	4	2		2									
		烹饪营养与卫生		50	3					2		1					

	专业技能课程合计	1932	110	11		15	1 周	15	1 周	15	2 周	17	5 周	18 周
其他 教育 活动	专业认识与入学教育	31	1		1 周									
	社会实践	31	1				1 周							
	劳动教育			利用实训课，进行劳动实践教育；利用班会课进行工匠精神等宣讲										
	毕业教育	31	1										1 周	
	其他活动合计	93	3		1 周		1 周						1 周	
总计		3327	195	31	1 周	31	2 周	31	1 周	31	2 周	31	6 周	18 周

注：1.总学时 3327。其中公共基础必修和限选课程学时占比 39.13%；专业技能课（含顶岗实习、专业认识与入学教育、毕业教育）占比 49.11%。

2. 总学分 195。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期理论教学 1 学时记 1 学分；实习实训每周按照 2 学分计算；跟岗实习、军训、专业认识与入学教育、毕业教育等按每周为 1 学分；顶岗实习按照每周 1.5 学分计算。

3.因人才培养目标的要求，我校开展了现代学徒制的试点工作：①第一学期学生进行专业认识，酒店厨师进入学校给学生讲解，学生进入企业观摩。②第二、三、四、五学期专业技能方面的中餐烹调、中餐面点由企业单位进校为学生授课。③学生在第四、五学期到企业合作单位实行跟岗实习。④第二、三、四学期学生进入企业单位跟岗学习，为期一周；第五学期学生进入企业单位跟岗学习，为期六周。⑤在第六学期，学生进入合作企业顶岗实习。

4.书法考级列入人才培养方案中，但不占用教学时间，利用课余时间进行练习，并统一参加书法考级，考试时间在第三学期。

5.利用实训课，进行劳动实践教育；利用班会课进行工匠精神等宣讲。

九、主要专业课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪原料知识 (66)	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识, 原料的 检验、贮存和保管方法; (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及 原料选择的目的是和原则; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴 别的依据和标准; (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、 原料在储存保管中的质量变化、影响原料质 量变化的因素和原料的保管方法; (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品, 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化 学成分、产地、产季和上市季节; (5) 能认识常用蔬菜类原料, 了解蔬菜类 原料的名称、化学成分、产地、产季和品质 要求; (6) 能认识常用畜禽类原料, 了解常用畜 禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、 化学成分、产地和产季; (7) 能认识常用水产品类原料, 了解常用 水产品类原料品种的名称、产地、产季及品 质要求; (8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、 产季、化学成分和品质特点; (9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分, 理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、 营养成分和选料原则与品质鉴别; (10) 了解国家动物保护的相关法律法规
烹饪营养与卫 生 (50)	(1) 营养基础知识; (2) 烹饪原料的营养价值; (3) 合理烹饪与平衡膳食	(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、 无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生 理功用及食物来源; (2) 能说出六大营养素之间的关系; (3) 能掌握热量计算方法; (4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识; (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及 特点; (6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值; (7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及 意义; (8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念; (9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法; (10) 能说出几种人群的膳食特点; (11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点
烹饪基本功训 练 (200)	(1) 原料切配技术; (2) 鲜活烹饪原料的初步加工; (3) 分档及整料去骨;	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法; (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要 领和应用: 直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀

	(4) 干货原料初步加工; (5) 热菜的配菜; (6) 勺功基础; (7) 基础菜肴制作; (8) 基础面点制作	法和其他刀法等; (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用, 如: 块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用; (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用, 如: 麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用; (5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求; (6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; (7) 能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途; (8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求; (9) 掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤; (10) 能选择正确的涨发方法, 对常见干货原料进行涨发; (11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求; (12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法; (13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜; (14) 掌握菜肴命名的方法和要求; (15) 掌握筵席配菜的类型及基本要求; (16) 掌握勺功技术, 能熟练运用大翻、小翻技法; (17) 能熟练运用常见烹饪技法技法; (18) 能根据不同菜品特点, 熟练运用相应烹调技法制作基础菜肴; (19) 能制作基础面点品种
现代餐饮管理 (45)	(1) 现代餐饮企业基础知识; (2) 现代厨房管理知识; (3) 餐饮成本核算与控制; (4) 餐饮菜单计划与分析;	(1) 能熟知餐饮业构成与分类, 了解中外餐饮发展历史和未来餐饮的发展趋势; (2) 能熟知地方餐饮业经营特点, 餐饮种类与经营; (3) 能了解餐厅的概念、内涵与分类; (4) 能熟知餐饮组织结构与管理; (5) 能了解厨房的环境设计与布局; (6) 能熟知厨房业务组织管理, 厨房餐厅原材料管理, 厨房生产运行管理; (7) 能熟知厨房设备及用具的运用; (8) 能制作出菜品试验, 开发新菜品; (9) 能熟知厨房生产控制的方法;

		(10) 能熟知餐饮产品成本的构成与成本分类; (11) 能运用餐饮成本核算方法; (12) 能熟知餐饮成本控制途径; (13) 能熟知菜单的种类与设计依据; (14) 能制作价格制定的原则与方法; (15) 能熟知菜单工程分析; (16) 能熟知菜单的设计与制作;
中式烹调技术 (116)	(1) 烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (2) 调味的原则; 掌握调味的方法; (3) 汤汁的分类及制作步骤; 了解汤汁形成的基本原理; (4) 调制浆、糊、芡所用的原料; 上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (5) 热菜烹调方法的概念及分类方法; 常用烹调方法的操作关键; (6) 筵席菜肴的配制方法	(1) 能了解烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; 掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; 能了解烹调原料初步热处理的各种方法; (2) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (3) 能了解味觉和味的分类; 掌握调味的方法; 掌握调味的原则; (4) 能了解汤汁的分类及制作步骤; 掌握汤汁形成的基本原理; (5) 能了解高级清汤、奶汤吊汤的操作流程及要领; (6) 能了解调制浆、糊、芡所用的原料; 掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; 了解热菜烹调方法的概念及分类方法; (7) 能了解调各种浆、糊、芡的调制技法及要领; (8) 能了解常用烹调技法的概念、种类、特点、菜肴口味及操作要领; (9) 能了解各种烹调技法的操作要领及相应典型菜肴的制作流程、菜肴风味、操作要领; (10) 能了解盛器与菜肴配合的原则; 了解筵席菜肴的配制方法; (11) 能了解常见筵席菜肴的制作 (12) 能掌握常见传统名菜的特点和制作工艺;
中式面点技术 (64)	(1) 中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位 and 作用; (2) 中餐面点的分类及风味流派特点; 能说出中餐面点制作的一般流程 (3) 制作水调面团点心品种 (4) 制作膨松面团点心品种 (5) 制作油酥面团点心品种 (6) 制作米粉面团点心品种 (7) 制作其他杂粮面团点心品种	(1) 能掌握中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位 and 作用; (2) 能掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能掌握中餐面点制作的一般流程; (4) 能掌握水调面团点心的制作技法及流程; (5) 能制作水调面团点心品种; (6) 能掌握膨松面团点心的制作技法及流程; (7) 能制作膨松面团点心品种;

		(8) 能掌握油酥面团点心的制作技法及流程; (9) 能制作油酥面团点心品种; (10) 能掌握米粉面团点心的制作技法及流程; (11) 能制作米粉面团点心品种; (12) 能掌握其他杂粮面团点心的制作技法及流程; (13) 能制作其他杂粮面团点心品种
中式热菜制作 (228)	(1) 中式烹调概述; (2) 烹饪原料的初步热处理技术; (3) 火候; (4) 调味技术; (5) 制汤技术; (6) 上浆、挂糊、勾芡技术; (7) 热菜的烹调方法; (8) 热菜装盘;	(1) 能说出烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; (2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法;; (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (5) 能说出火候的概念; (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响; (7) 能说出味觉和味的分类; (8) 能掌握调味的办法; (9) 能掌握调味的原则; (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤; (11) 能掌握汤汁形成的基本原理; (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料; (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法; (15) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法; (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
冷菜与食品造型技术 (164)	(1) 冷菜制作基础知识; (2) 冷菜制作技术; (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术;	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2) 能对不同冷菜进行切配装盘; (3) 能制作花色冷菜拼盘;

	(4) 果蔬雕刻技术; (5) 其他食品造型技术	(4) 会制作热制凉吃类菜肴; (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰; (7) 会制作不同主题水果拼盘; (8) 会制作简单果蔬雕刻品种; (9) 了解不同性质食品原料造型技术, 包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等; (10) 能制作简单食品艺术造型
中餐面点技术 (228)	(1) 面点制作基础知识; (2) 水调面团品种制作; (3) 膨松面团品种制作; (4) 油酥面团品种制作; (5) 米粉面团品种制作; (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用; (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其他面团点心品种
苏式面点制作 (164)	(1) 苏式面点概述 (2) 水调面团制品; (3) 油酥面团制品; (4) 膨松面团制品; (5) 米及米粉面团制品; (6) 杂粮及其他粉团制品	(1) 能了解苏式面点的历史发展概况; (2) 能掌握苏式面点特色; (3) 能掌握苏式面点分类; (4) 能了解水调面团制品概述; (5) 能制作水调面团面点的品种; (6) 能了解油酥面团制品概述; (7) 能制作油酥面团面点的品种; (8) 能了解膨松面团制品概述; (9) 能制作膨松面团面点的品种; (10) 能了解米及米粉面团制品概述; (11) 能制作米及米粉面团面点的品种; (12) 能了解杂粮及其他粉团制品概述; (13) 能制作杂粮及其他粉团面点的品种
中式烹调师训练与考级 (31)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式烹调师中级工的水平
中式面点师训练与考级 (31)	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式面点师中级工的水平
菜单与宴会设计 (33)	(1) 宴会的起源与历史沿革; (2) 宴会的定义; (3) 宴会的特征; (4) 宴会的种类; (5) 宴会在饭店经营中的作用; (6) 宴会设计的模式; (7) 宴会菜单的作用; (8) 宴会菜单设计的原则; (9) 宴会菜单设计的注意事项; (10) 宴会菜品生产设计; (11) 宴会服务的基本技能; (12) 宴会服务设计;	(1) 能了解宴会设计的研究对象和任务; (2) 能理解宴会设计的学科性质和特点; (3) 能掌握学习宴会设计的方法; (4) 能认识宴会的起源和各个历史时期宴会的基本特征; (5) 能认识到宴会改革的必要性和发展方向; (6) 能理解宴会的定义和特征, 能了解宴会经营的特点, 认识宴会饭店经营中的地位和作用; (7) 能熟记各种宴会的定义, 理解各种宴会的基本特点;

	(13) 宴会预定与营销管理宴会运转管理	(8) 能深刻理解宴会设计的本质，掌握宴会设计的定义； (9) 能了解常规性设计和创造性设计的相互关系，能掌握启发式搜索和择优选择两种机制在宴会设计中的意义和应用方法； (10) 能掌握宴会菜单的分类方法，能了解宴会菜单在餐饮经营管理中的作用，掌握宴会菜单的设计步骤，能进行不同类型的宴会菜单设计； (11) 能了解宴会菜品生产的意义、特点，理解厨房组织机构设置的基本知识，能理解宴会菜品生产过程中各阶段的基本内容； (12) 能掌握宴会菜品生产工艺的设计要求与方法，学会宴会生产实施方案的编制； (13) 能学会托盘、铺台布、摆台、斟酒、上菜和让菜、叠餐巾花等宴会服务的基本技能； (14) 能了解宴会服务的意义、特点和作用，掌握宴会台面设计、台型设计和花台设计的基本内容，掌握宴会服务程序设计，学会编制宴会服务实施方案； (15) 能熟悉宴会部的组织机构设置，了解宴会预定的程序和工作内容，理解宴会定价的基本原则； (16) 能掌握宴会定价的基本方法，了解宴会成本控制的基本内容，熟悉宴会营销管理的方法和内容； (17) 能理解宴会运转管理的方法与内容，熟悉宴会设施与环境标准、产品质量标准和服务质量标准，学会应对宴会突发事件与客人投诉的处理
茶道与茶艺 (48)	(1) 茶道； (2) 茶艺概述； (3) 泡茶基本技法与技艺； (4) 绿茶茶艺； (5) 红茶茶艺； (6) 普甌茶茶艺； (7) 乌龙茶茶艺； (8) 黄茶、白茶、花茶茶艺； (9) 民俗茶艺； (10) 茶席设计； (11) 茶艺服务； (12) 科学饮茶； (13) 茶叶储藏与保管	(1) 能熟悉中国茶道的形成与发展； (2) 能领会中国茶道的基本精神； (3) 能熟悉陆羽《茶经》的主要内容和茶道理论； (4) 能了解日本茶道与韩国茶礼； (5) 能了解茶艺的基本概念； (6) 能熟知茶艺工作者的要求； (7) 能熟知茶的鉴赏； (8) 能区分品茗用水； (9) 能了解和区分茶具配置； (10) 能制作茶镜营造； (11) 能了解茶艺程序编排与泡茶动作要求； (12) 能制作泡茶基本技法； (13) 能熟知茶叶冲泡技法；

		(14) 能熟知绿茶的基本知识, 冲泡及品饮要领和品种冲泡举例; (15) 能熟知红茶的基本知识, 冲泡及品饮要领和品种冲泡举例; (16) 能熟知普洱茶的基本知识, 冲泡及品饮要领和品种冲泡举例; (17) 能熟知乌龙茶的基本知识, 冲泡及品饮要领和品种冲泡举例; (18) 能熟知黄茶、白茶、花茶的基本知识, 冲泡及品饮要领和品种冲泡举例; (19) 能了解民俗茶艺的基本知识; (20) 能理解茶席的基本知识; (21) 能了解茶艺的基本服务要点; (22) 能熟知饮茶的注意事项; (23) 能熟知茶叶的保存
西餐与西点制作 (48)	(1) 西点制作基础知识; (2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类; (2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出西餐面点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
跟岗实习 (271)	(1) 中餐常用刀法 (2) 原料的刀工处理 (3) 翻勺技术 (4) 调味工艺 (5) 烹饪原料预制加工技艺 (6) 水传热制作技艺 (7) 油传热制作技艺 (8) 气传热制作技艺 (9) 冷菜制作 (10) 拼盘技艺 (11) 装盘技艺	(1) 熟练掌握各种刀法的操作方法、操作技巧以及适用的原料: 直刀法、平刀法、跟刀排、拍、剁、削、旋等; (2) 掌握①分档取料: 能熟练掌握分档取料的基本步骤和操作要领能将原料分档归类, 出肉率高, 形状规则工整; ②整鱼出骨: 掌握背开出骨法、腹开出骨法, 会完成鲤鱼、鲈鱼等鱼类整鱼出骨, 能将鱼身合拢, 保持鱼的完整外形; (3) ①会运用小翻勺技术, 熟练进行前翻勺、后翻勺翻锅操作, 使菜品加热调味、勾芡, 达到原料翻转受热均匀, 常见用于烹制汤汁较多的菜品。②会运用大翻勺技术, 能一次性 180 度翻转, 保持“拉、送、扬、拉、托、翻、接”的动作连贯协调、一气呵成。使菜品加热调味、勾芡, 达到原料翻转受热均匀, 常见用于烹制保持一定形状的菜品; (4) 根据菜品品质要求, 在烹制加热前、加热中、加热后调味, 调制咸、鲜、甜、香、鱼香、咸鲜、酸甜、酸辣等味型, 使得菜品口味渗透融合在一起, 并且相互配合、协调一致, 改善烹饪原料的气味、色泽、质

		地及持水性； （5）掌握原料挂糊、上浆、勾芡、熬糖、过油、走红、制汤等基本技艺； （6）熟练掌握氽、烧、烩、扒、煮、焖、炖的基本原则和操作方法； （7）熟练掌握炸、溜、爆的烹调技法、操作要领及应用范围； （8）掌握烤、放气蒸、足气蒸的烹调技法、操作要领及应用范围； （9）熟练掌握卤、冻、熏、酥、腌、炆、拌、烤的烹调技艺、操作要领及应用范围； （10）掌握会制作单一拼盘、会制作双味拼盘、会制作花式拼盘、主题拼盘会制作主题各客冷盘的制作方法； （11）掌握会运用排的装盘技法、会运用堆的装盘技法、会运用叠的装盘技法、会运用摆的装盘技法的制作方法
--	--	--

十、专业技能核心项目考证安排表

序号	学期	技能考核项目	考核课程	考核标准	考核单位
1	1	1. 五味干丝原料切配 2. 青椒土豆丝 3. 馒头形单拼 4. 水饺制作	烹饪技能	中式烹调师五级工	学校组织
2	2	1. 月牙蒸饺 2. 眉毛酥 3. 四喜饺	烹饪技能	中式面点师五级工	学校组织
3	3	1. 书法中级工模拟考试 2. 偏旁部首的行楷书写法 3. 纠正错误用字 4. 行书基本常识 5. 临写硬笔行楷书字帖一份 6. 创作硬笔楷书作品一份	书法	书法五级工	学校组织
4	4	1. 烹饪中级工考证模拟考试 2. 油酥制作 3. 提褶中包 4. 花式船点	烹饪技能	中式面点师四级工	学校组织
5	4	1. 烹饪中级工考证内容抽选试题 2. 清汤鱼圆 3. 麦穗腰花	烹饪技能	中式烹调师四级工	海门市人社局组织

		4. 花式拼盘			
6	5	1. 原味曲奇 2. 天鹅泡芙 3. 马芬蛋糕 4. 玫瑰裱花	烹饪技能	西式面点师五级工	学校组织
7	5	1. 胡萝卜橄榄 2. 香煎鱼排 3. 千岛汁 4. 葡国鸡	烹饪技能	西餐烹调师五级工	学校组织
8	5	1. 茶叶辨别 2. 茶点制作 3. 泡制凤凰三点头	烹饪技能	茶艺师五级工	学校组织

十一、专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%~40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有本专业本科以上学历 90%以上；3 年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求, 如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于半年。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。

十二、实训（实验）基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
多媒体中西餐示范阶梯教室	豪华双头燃气炒灶	1	2000*1000*800
	四头平头炉连下焗炉	1	1800×800×800/150H
	万能蒸烤箱（电脑版）	1	269202/10 盘
	阶梯教室用桌椅	60	-
	万能蒸烤箱底柜	1	配万能蒸烤箱
	单向调理台	1	1800*800*800
	单星平台水池	1	650*900*800
切配雕刻操作	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
	双星水池	2	1200*760*800

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
室	切配工作台	12	1500*800*800
	工具收纳柜	1	800*500*800
中西点实训室	自动分割搓圆机	1	SM-300A/SAM-300A, 800*600*1600
	醒发箱	1	SM-32S
	压面机	1	MT320 型
	万能蒸烤箱底柜	1	配万能蒸烤箱
	万能蒸烤箱（电脑版）	1	269202/10 盘
	双速双动和面机	1	SM40T/SAM-40
	双头燃气炒灶（无挡板）	2	1500*800*800
	双星水池	10	500*800*800
	三孔蒸包炉	1	700*700*650
	全自动电烤炉	1	SM-603/SAM-603
	平台雪柜	3	SUR-NC1571N/EPF3432
	面点工作台	20	1500*800*800
	面火炉（挂墙式）	1	450*450*465
	不锈钢蒸包车	2	-
	搅拌机	1	SM20L/SAM20L
	单星水池	1	500*500*800
模拟厨房	四门冷藏柜	1	SRR-NC1281N/MBF8123
	打蛋机	3	420*450*680
	单向调理台	1	1800*900*800
	饼盘车	1	-
	压面机	1	-
	灭蝇灯	1	FEESC300
	双星水池	2	1200*760*800
	移动台柜	1	1800*800*800
	冲地卷龙	1	-
	单头矮汤炉	1	650*650*600
	大小炒炉	1	2200*1200*800
	热荷台柜	1	1800*800*800
	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
冷菜与西餐制 作室	消毒灯	1	220V/20W
	四头光波炉连焗炉	7	391278+391154
	双星水池	8	1200*650*800
	习艺工作台	20	1500*600*800
	三明治切片机	1	12 寸
	单缸炸炉连下柜	1	391089
	单头保温炉连下柜	1	(391046+391153)*2
	单头煮面炉连下柜	1	391040+391154
	坑扒炉连下柜	1	391070+391154
	单星水池	10	500*500*800
资料室	四层货架	3	1200*500*1550
	工具收纳柜	5	800*500*800
	打蛋机	17	420*450*680

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	调料台柜	6	1200*900*800
	烹饪设施	1	-
	同步摄像投影仪	1	CB-S04/UW363C
	炉灶拼台	1	300*900*800
	单星拖把池	5	500*500*600
	拖把洁具架	5	600*450*1500
兴趣小组活动室	工具收纳柜	2	800*500*800
	双开门展示柜	1	BR-FC1281N
	碎冰机	1	SB6
	拖把洁具架	1	600*450*1500
	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
	工作台柜	2	1800*800*800
	吧台式工作台柜	1	-
	咖啡机	1	-
	榨汁机	1	3000 型
	豆浆机	1	5L 杯
	巧克力喷泉	1	WY-4/8060
	微波炉	1	21L
	油炸池	1	FR40/SAM-FR40
	台下式制冰机	1	40KG
	净水器	1	-
	寿司展示柜	1	台式 L1000
	双层工作台	1	1750*500*800
热菜实训室	双头燃气炒灶（无挡板）	32	1500*800*800
	电化教育设备	1	-
	双层工作台	32	1750*500*800
	双抽屉式调料台柜	20	500*1600*800
	单星水池	16	500*500*800
烹饪考评室	玻璃门不锈钢展示柜	5	-
	展示工作台	1	-
	单星水池	2	500*500*800

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

十三、编制说明

1. 本方案根据《江苏省中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业指导性人才培养方案》编写，按“2.5+0.5（学年）”人才培养模式，学生校内学习 5 个学期（2.5 学年），校外顶岗实习不超过 1 学期（0.5 学年）。每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），假期 12 周。第 1 至第 5 学期，每学期教学周 18 周，机动、考试周 2 周，按 28~34 学时/周计算；6 学期顶岗实习 18 周，按 31 学时/周计算。

2. 本方案充分体现构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课

程体系的课程改革理念。并突出以下几点：

（1）专业课程设置清晰，符合职业岗位需求。本方案依据中式烹调、中餐面点等职业的岗位需求，通过对中式烹调师、中餐面点师的职业能力分析来构建课程体系，开设《烹饪原料知识》、《烹饪营养基础》、《菜单与宴会设计》、《现代餐饮管理》、《中餐烹调技术》、《中餐面点技术》等专业课程，保证学生能够掌握从事本专业领域实际工作的知识和技能。保证专业知识的情况下，开设了《茶道与茶艺》、《西餐与西点制作》这两门课程，拓展知识点。

（2）加强等级证书获取训练内容，凸显职业特定能力。中餐烹饪专业最主要的职业特定能力是专业操作能力，本方案在课程设置中特别加强了学生专业技能综合训练的内容，如第1、2、3学期开设《烹饪基本功训练》课程，从中餐烹饪基础的刀工、勺功等方面对学生进行基础的训练；第2、3、4、5学期开设《中级工训练与考级》、《中餐烹调技术》、《中餐面点技术》等课程；第4、5学期开设校企合作的现代学徒制的跟岗实习，从专业方向方面加强对学生进行专业操作技能的训练。

（3）大赛融入专业课程，贯彻教学改革理念。本方案结合全国职业学校技能大赛中餐烹饪项目中职组比赛内容，将技能大赛的要求融入到专业课程中，并全面贯彻江苏省职业教育教学改革理念。如针对中式热菜制作项目开设《中餐烹调技术》、《烹饪基本功训练》等课程；针对冷拼与食艺项目开设《冷菜与食品造型技术》等课程；针对中餐面点制作项目开设《中餐面点技术》、《苏式面点技术》等课程。

（4）人文课程丰富多样，提高学生综合素养。本方案尊重学生特点，发展学生潜能，加强德育、智育、体育、美育课程的同时，在任选课程中多开设人文类课程，促进学生思想素质、文化素质、业务素质、心理素质与身体素质的全面发展，奠定学生终身发展的良好基础。同时，书法课程利用课余时间，丰富学生的日常生活，促使学生文化素养的发展。

中餐烹饪专业职业能力分析

职业岗位	工作任务		职业技能	知识领域	能力整合排序
中式烹调师	烹饪原料初步加工与保藏	（一）烹饪原料选择	能对烹饪原料进行正确的鉴别、选择和成本核算	烹饪基础、烹饪原料知识、现代餐饮管理	一、行业通用能力 （1）具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力； （2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用能力； （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力； （4）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力； （5）具有菜点、筵席的审美和设计的能力； （6）具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力； （7）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力； （8）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。 二、职业特定能力 1. 中餐烹调能力： （1）具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力； （2）具有运用不同技法制作冷菜品
		（二）烹饪原料初加工	能根据不同用途对烹饪原料进行合理的初步加工和刀工、分档处理		
		（三）烹饪原料保管	能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏		
	冷菜制作	（一）冷菜制作	1. 能根据不同冷菜品种调制相应调味汁； 2. 能制作各类冷菜品种	烹饪概论、烹饪基础、冷菜与食品造型技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理	
		（二）冷菜拼摆	1. 能根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 2. 能根据营养学知识和筵席设计知识对冷菜进行设计、组合		
		（三）食品造型	1. 能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 2. 能制作水果拼盘； 3. 能制作刺身拼盘		
	热菜烹调	（一）打荷	1. 能熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法； 2. 能对菜肴进行合理装盘和美化； 3. 能对菜肴成品进行质量控制	烹饪概论、烹饪基础、中餐烹调技术、烹饪工艺美术、烹饪营养	

职业岗位	工作任务		职业技能	知识领域	能力整合排序
		(二) 上什	1. 能根据不同需要制作烹饪用基础汤; 2. 能熟练使用蒸汽设备, 掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别; 3. 能根据需要对菜肴进行初步熟处理	基础、食品安全知识、现代餐饮管理、中式烹调师训练与考级	种的能力; (3) 具有烹饪原料设计和制作造型的能力; (4) 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。 2. 中餐面点制作能力: (1) 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力; (2) 具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。
		(三) 切配	1. 能根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理; 2. 能根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配; 3. 能根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制		
		(四) 炉灶	1. 能运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量; 2. 能熟练使用各类烹饪灶具设备		
中式面点师	面点制作	(一) 中点制作	1. 能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量; 2. 能熟练使用各类中式面点制作设备	烹饪概论、烹饪基础、中餐面点技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理、中式面点师训练与考级	